

# Durumbrod

Husk inden du går i gang med at bage: "Tag gær, ud af køleskabet i god tid" og den færdige dej skal være ensartet og skal klæbe lidt til hænderne.

2 Brød

Du skal bruge:

1. 50 g Gær – jeg bruger tørgær
2. 7 dl Vand
3. 600 g Tipo 00 hvedemel
4. 400 g durummel
5. 2 tsk groft Salt
6. 2 spsk olivenolie
7. 30 g Bage Enzym (kan undlades)
8. 35 g Maltmel til at give brødet en mørk farve (kan undlades)
9. Evt. tilføj melet Solsikkekerner, Hvedekærner, Valnødder, hørfrø, - alt efter smag og behag. (kan undlades)



Vandet skal være lunken

Gæren opløses i vandet i skålens røremaskine, men jeg anbefaler du bruger tørgær!

MEN Hvis du som jeg bruger tørgær så lad din røremaskine blande alt melet, tørgær, salt, Maltmelet, Bage Enzymet og de eventuelle kærner du vil have i brødet. Ellers må du blande det hele i en skål og tilsætte det til gæren og vandet i røremaskinen.

Tilsæt 2 spsk god olivenolie

Hvis du bruger tørgær, er det nu du tilsætter vandet under røring.

Ælt det hele sammen til dejen er samlet og ensartet og lad så røremaskinen ælte dejen ca. 12 min. på middelhøj hastighed. Er dejen for våd tilføj lidt mel til dejen.

Dejen hæver tildækket et lunt sted, ca. til dobbelt størrelse (30 min)

Strøg lidt durummel på bordet og form dejen forsigtig rund uden at tage al luften ud af dejen.

Del dejen 2 store boller og form dem til et aflangt brød. Du kan også lade dem hæve som runde brød.

Lad brødene efterhæve tildækket og lunt til dobbelt størrelse

Når brødene har hævet, skal du snitte dem med 2 lange snit eller snit et mønster

Placer bollerne i ovns midterste rille.

Brødene skal bages ca. 25. til 30 min i en forvarmet ovn ved 220 grader. Hvis du har mulighed for at lave damp i din ovn, så tilføj damp ca. 3 til 4 min.

Når brødene er færdigbagt, så sæt dem på den rist og evt. straks pensle dem mens de er meget varme med lidt olivenolie hele vejen rundt.

SAF den 16. november 2024

<http://froeslev.com/froeslevs-opskrifter/durumbrod/>